Classique et Elegant

毛蟹　カリフラワークリーム　焼蟹のジュレ　オシェトラキャビア
Kegani, Cauliflower Cream, Crab Cooking Jelly , Oscietra Caviar

オマールブルーのコンフィ　ブイヤベースのブイヨンゼリー　生姜のクリーム　柑橘　クリスピー野菜
Confit Blue Lobster, Bouillabaisse Broth In Aspic,
Ginger Cream And Japanese Citrus, Crunchy Vegetables

鮑の白ワイン蒸し　エストラゴンファルシ　アーティチョークのバリグール　ベアルネーズ
Abalone Steamed With White Wine And Stuffed With Tarragon,
Artichoke Barigoule, Béarnaise Sauce

アカハタのクリスピーパフライス　野菜のコンポテ　フェンネルとサフランのジュ　エスペレットペッパー
Akahata In Crispy Puffed Rice, Vegetable Compote, Fennell And Saffron Jus, Espelette Pepper
又は　*Or*
北海道産　鹿背肉のロースト　赤キャベツとカボチャ　カシスペースト
Hokkaido Venison Loin Roasted In Coffee Butter,
Red Cabbage And Pumpkin, Blackcurrant Paste
又は　*Or*
和牛肉のロースト　コーヒーバター　赤ワインソース
Roasted Wagyu Beef With Coffee Butter, Red Wine Sauce（+ 3,400）

弓削牧場のフレッシュチーズムース フルーツコンポテ
Fresh Cheese Mousse from Yugé Farm, Fruit Compote
又は　*Or*
熟成チーズ三種盛り合わせ
Assorted three kinds of cheese（+ 2,500）

ラム酒風味のサヴァラン　果物のコンフィチュール　アマレットクリーム
Rum Savarin, Fruit Jam, Amaretto Cream
又は　*Or*
スパイスで煮込んだ梨の繊細なタルト　プラリネ　酸味のあるリンゴのムース
ヘーゼルナッツのアイスクリーム
Thin Tart Of Poached Nashi Pears With Spices, Praline And Sour Apple Mousse, Hazelnut Ice Cream
又は　*Or*
クレープフランベトラディショナル　バニラアイスクリームと柑橘のヴェリーヌ
Traditional Crêpes Flambées Suzette Style, Vanilla Ice Cream And Citrus Verrine（+ 1,400）

コーヒー又は紅茶/プティ・フール
Coffee or Tea /Petits Fours

Classique　27,000　wh.m.e.c.s
3 Glasses Of Sommelier's Selection 120ml　ワインセット　11,000

上記のメニューで、アカハタと鹿肉を両方お召し上がりいただけます
Akahata and Venison both of them served on the above menu

Elegant　33,500　wh.m.e.c.s
4 Glasses Of Sommelier Selection 120ml　ワインセット　14,500

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/　*Menu items or products may change based on the availability of ingredients.*
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ *Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.*
国産米を使用。/ *Japanese rice.*

Prestige

毛蟹　カリフラワークリーム　焼蟹のジュレ　オシェトラキャビア
Kegani, Cauliflower Cream, Crab Cooking Jelly , Oscietra Caviar

フォアグラカナールと仔鳩のテリーヌ　パンデピス　根セロリのジュレ　カシスペースト
Terrine Of Pigeon And Duck Foie Gras Au Pain D`Épices,
Celeriac Jelly, Blackcurrant Paste

ヴァンジョーヌ風味のコンソメ　蕪と鮑　柚子
Vin Jaune Consommé, Turnip And Abalone, Yuzu Zest

オマールブルー　ブランデーと海草のココット蒸し　スパイスのきいたソース
Steamed Lobster Blue In Cocotte With Cognac And Seaweed, Spicy Sauce

和牛肉のロースト　コーヒーバター　赤ワインソース
Roasted Wagyu Beef with Coffee Butter, Red Wine Sauce

弓削牧場のフレッシュチーズムース フルーツコンポテ
Fresh Cheese Mousse from Yugé Farm, Fruit Compote
又は　*Or*
熟成チーズ三種盛り合わせ
Assorted three kinds of cheese（+ 2,500）

ラム酒風味のサヴァラン　果物のコンフィチュール　アマレットクリーム
Rum Savarin, Fruit Jam, Amaretto Cream
又は　*Or*
スパイスで煮込んだ梨の繊細なタルト　プラリネ　酸味のあるリンゴのムース
ヘーゼルナッツのアイスクリーム
Thin Tart Of Poached Nashi Pears With Spices, Praline And Sour Apple Mousse, Hazelnut Ice Cream
又は　*Or*
クレープフランベトラディショナル　バニラアイスクリームと柑橘のヴェリーヌ
Traditional Crêpes Flambées Suzette Style,
Vanilla Ice Cream And Citrus Verrine（+ 1,400）

コーヒー又は紅茶/プティ・フール
Coffee or Tea /Petits Fours

42,000
wh.m.e.c.s
4 Glasses Of Sommelier's Selection 120ml　ワインセット　*18,000*

キャビア　コンディメントとブリニトーストを添えて

最初の一皿はキャビアセットに変更できます　*The first plate can be replaced by a caviar set.*
オシェトラ20,000、ベルーガ40,000 追加料金を頂戴いたします
Caviar, Condiments, Toast and Blinis　/Supplément Osciètre　20,000, Beluga　40,000

wh= 小麦/wheat　p = 落花生/peanuts　m = 乳/milk　e = 卵/eggs　b = そば/buckwheat　c = かに/crab　s = えび/shrimp　wa = くるみ/walnuts　ca = /カシューナッツcashew nuts
食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。*/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.*